

ACTA DE CALIFICACIÓN DE OFERTAS Proceso Nro. ARBI-UA-002-2022

“ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA ARACELI GILBERT, PARA SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS”

En la ciudad de Guayaquil, el 20 de mayo de 2022, siendo las 14:00, en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento General; se procede a la calificación del proceso de procedimiento especial Nro. **ARBI-UA-002-2022**, para el “**ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA ARACELI GILBERT, PARA SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS**”

1.- ANTECEDENTES

Mediante Memorando Nro. UA-SAD-CAF-DA-2022-0222-M del 25 de abril de 2022, se da inicio al proceso de **procedimiento especial** Nro. ARBI-UA-002-2022, donde se designa como delegada técnica del proceso de Arrendamiento de Bienes Inmuebles ARBI-UA-002-2022 para el “**ARRENDAMIENTO DE LA CAFETERÍA ARACELI GILBERT, PARA SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS**”, a la ingeniera Angie Orejuela Torres.

Mediante Acta de audiencia de Preguntas y Aclaraciones del 04 de mayo de 2022, la Delegada Técnica designada, informó que no se realizaron preguntas ni aclaraciones para el presente proceso a través del Portal de Compras Públicas; paso siguiente, se continuó con la etapa de entrega de ofertas.

Mediante Acta de Apertura de Ofertas y Convalidación de Errores del 10 de mayo de 2022, la Delegada Técnica determinó que SI se debería realizar convalidación de errores en relación a la oferta entregada.

Mediante Acta de Cierre de Recepción de Convalidaciones del 16 de mayo de 2022, se da constancia que el Oferente DAVID FERNANDO INCA ARELLANO, presentó su respuesta de convalidación a través del correo electrónico designado para el proceso.

2.- APERTURA DE OFERTAS Y CONVALIDACIÓN DE ERRORES

Cumplida la etapa de apertura y convalidación de errores, se procede a la calificación de las ofertas presentadas por:

ORDEN	RAZÓN SOCIAL	RUC	FECHA DE RECEPCIÓN	HORA DE RECEPCIÓN EN EL PORTAL
1	DAVID FERNANDO INCA ARELLANO	0964087159001	09/05/2022	15H16

3.- ANÁLISIS DE LAS OFERTAS: INTEGRIDAD DE LA OFERTA.

Se procede a realizar la calificación de la oferta, observándose lo siguiente:

PROVEEDOR	David Fernando Inca Arellano
RUC:	0964087159001
NUMERO DE HOJAS	52
OFERTA FOLIADA	SI
1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACIÓN JURADA DE LOS DATOS DEL POSTOR	Presenta
1.2 DECLARACIÓN JURADA EN LA QUE EL POSTOR DECLARE QUE SU OFERTA CUMPLE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	Presenta
1.3 DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO	Presenta
1.4 DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL DETALLE DEL PERSONAL PROPUESTO PARA EL SERVICIO.	Presenta
1.5 CURRICULUM VITAE DOCUMENTADO DEL PERSONAL	Presenta
1.6 PROPUESTA ECONÓMICA	Presenta
1.7 EXPERIENCIA GENERAL DEL OFERENTE	Presenta
1.8 EXPERIENCIA ESPECIFICA MINIMA DEL OFERENTE	Presenta
1.9 PERSONAL TECNICO MINIMO REQUERIDO	Presenta
1.10 EXPERIENCIA DEL PERSONAL TECNICO	Presenta

1.11 CONCEPTUALIZACIÓN	Presenta aclaración
---------------------------	---------------------

4.- EVALUACIÓN DE LA OFERTA (CUMPLE/NO CUMPLE):

Para el presente proceso, se considera la siguiente metodología de evaluación: CUMPLE/NO CUMPLE

PROVEEDOR	David Fernando Inca Arellano
RUC:	0964087159001
NUMERO DE HOJAS	52
OFERTA ELECTRONICA	SI PRESENTA
FORMULARIOS	
1- Carta de presentación y declaración jurada de los datos del postor	CUMPLE
1.2 Declaración jurada en la que el postor declare que su oferta cumple los requerimientos técnicos mínimos	CUMPLE
1.3 Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el estado	CUMPLE

<p>1.4 Declaración jurada indicando el detalle del personal propuesto para el servicio.</p>	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Cargo: Administrador Nombre: David Fernando Inca Arellano Experiencia: 13 años</p> <p>Cargo: Cajera Nombre: Génesis Gabriela Tierra Yance Experiencia: 4 años</p> <p>Cargo: Operaria Nombre: Valeria Jesús Romero Chilan Experiencia: 4 años</p> <p>Cargo: Operario Nombre: Jhonny Leonardo Sandoval Mendoza Experiencia: 10 años</p>
<p>1.5 Currículum vitae documentado del personal</p>	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Nombre: David Fernando Inca Arellano Título: Licenciado en periodismo Estudios de Asistencia de preparaciones gastronómicas en panadería y pastelería</p> <p>Nombre: Génesis Gabriela Tierra Yance Título: Bachiller en ciencias</p> <p>Nombre: Valeria Jesús Romero Chilan Título: Bachiller en ciencias</p> <p>Nombre: Jhonny Leonardo Sandoval Mendoza Título: Bachiller en ciencias sociales</p>
<p>1.6 Propuesta económica</p>	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Productos de sal tradicionales: Pan de yuca (\$0.25 para estudiantes y \$0.40 para comunidad), tostadas pan integral (\$1.00 para estudiantes y \$1.50 para comunidad) y submarino (\$1.50 para estudiantes y \$2.50 para comunidad).</p> <p>Productos de dulce tradicionales: ensalada de frutas (\$1.00 para estudiantes y \$1.50 para comunidad), helado de paila artesanal (\$1.00 para estudiantes y \$1.25 para comunidad), arroz con leche (\$1.00 para estudiantes y \$1.25 para comunidad).</p>

	<p>Bebidas frías: jugos naturales (\$0.50 para estudiantes y \$0.75 para comunidad) y batidos (\$1.00 para estudiantes y \$1.50 para comunidad)</p> <p>Bebidas calientes: café manabita (\$0.80 para estudiantes y \$1.00 para comunidad) y capuccino (\$1.00 para estudiantes y \$1.50 para comunidad).</p> <p>Combo desayuno: empanada de verde con café americano y una rodaja de fruta (\$1.50 para estudiantes y \$2.00 para comunidad), Croissant con queso, café o jugo y una rodaja de fruta (\$1.50 para estudiantes y \$2.00 para comunidad), bolón con bistec de carne y jugo (\$2.00 para estudiantes y \$2.50 para comunidad).</p> <p>Combo almuerzo: Consomé de pollo, bistec de carne y jugo (\$2.00 para estudiantes y \$3.00 para comunidad), crema, pollo a la plancha con ensalada y jugo (\$2.00 para estudiantes y \$3.00 para comunidad).</p>
1.7 Experiencia general del oferente	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Presenta certificado de Escuela de educación básica “Ofelia Reyes Cajas” firmado por el Lcdo. Angel Yaucan al señor David Inca por motivo de trabajo como administrador del bar escolar por cinco años consecutivos desde el 2014 hasta el 2019, por un valor mensual de \$200 dando un total de \$12.000.</p> <p>Presenta certificado de trabajo de Tavos Restaurante firmado por Lady Zuloaga al señor David Inca por motivo de trabajo como cajero, asistente administrativo y atención al cliente por dos años consecutivos desde 2006 a 2008.</p>
1.8 Experiencia específica mínima del oferente	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Presenta certificado de trabajo de Son de cuba bar cafetería firmado por el Washington Yánez al señor David Inca por motivo de trabajo como administrador y socio por cinco años consecutivos desde 2009 a 2014 por un valor mensual de \$450 dando un total de \$27.000.</p>
1.9 Personal técnico mínimo requerido	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p>Cargo: Administrador Nombre: David Fernando Inca Arellano Experiencia: 13 años</p> <p>Cargo: Cajera Nombre: Génesis Gabriela Tierra Yance Experiencia: 4 años</p>

	<p>Cargo: Operaria Nombre: Valeria Jesús Romero Chilan Experiencia: 4 años</p> <p>Cargo: Operario Nombre: Jhonny Leonardo Sandoval Mendoza Experiencia: 10 años</p>
<p>1.10 Experiencia del personal técnico</p>	<p>Cargo: Administrador Nombre: David Fernando Inca Arellano Experiencia: Son de cuba bar cafetería Experiencia total: 5 años Certificado: Instituto de Altos Estudios Tecnológicos “Illari” por buenas prácticas de manufactura, seguridad alimentaria y cocina segura 15 a 16 de octubre de 2020 por 15 horas</p> <p>Instituto de Altos Estudios Tecnológicos “Illari” por servicio de atención al cliente para el sector de alimentos y bebidas 30 a 31 de octubre de 2020 por 20 horas</p> <p>Centro de capacitación profesional Mundo crear “ASOCOS G” por manipulación de alimentos post covid 2019. 24 de noviembre de 2021 por 8 horas</p> <p>Centro de capacitación profesional Mundo crear “ASOCOS G” por auxiliar de chef. 18 de abril 2019 por 200 horas.</p> <p>Capacitate para el empleo de Fundación Carlos Slim por manejo higiénico de los alimentos 18 de marzo de 2020 (no especifica tiempo)</p> <p>Capacitate para el empleo de Fundación Carlos Slim por Protocolos de atención y servicios 16 de marzo de 2020 (no especifica tiempo)</p> <p>Cargo: Cajera Nombre: Génesis Gabriela Tierra Yance Experiencia total: 4 años</p> <p>Experiencia: Comedor Salud y vida Certificado: Certificado de trabajo por Francisco Morán de comedor “Salud y vida” por el lapso de 4 años desde el 2017 al 2021.</p>

	<p>Cargo: Operaria Nombre: Valeria Jesús Romero Chilan Experiencia total: 3 años 7 meses Experiencia: 1 año 6 meses Certificado: Catserpro S.A. como ayudante de cocina de 2017 a 2019 firmado por Gianella Guerrero</p> <p>Experiencia: 2 años 1 mes Certificado: Comedor “Puro sabor” como jefa de cocina de 2019 a 2021 firmado por Jorge Junes.</p> <p>Certificado: Tecnóloga en gastronomía por el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.</p> <p>Certificado de la dirección Provincial de turismo- Ministerio de turismo Pontificia universidad católica del Ecuador-sede Esmeraldas Universidad técnica Luis Vargas Torres Centro de investigación y desarrollo Ecuador por participación del 3er Congreso internacional Turismo y Hotelería con duración de 45 horas.</p> <p>Cargo: Operario Nombre: Jhonny Leonardo Sandoval Mendoza Experiencia: 10 años</p>
1.11 Conceptualización	La conceptualización de la cafetería va relacionada a ofrecer alimentos saludables, de calidad, con precios accesibles, con una conciencia social, ecológica y promotora cultural. Presenta un render donde se muestra un letrero externo, con vitrina vertical en los exteriores y 12 mesas con 48 sillas con el borde decorativo de plantas.
RESULTADO	CUMPLE

5.- EVALUACIÓN POR PUNTAJE

Parámetros	Descripción	Presentado	Puntuación
Experiencia general	Los oferentes que demuestren montos superiores a USD. \$409.70 más IVA	Certificado de Escuela de educación básica “Ofelia Reyes Cajas” por motivo de trabajo como administrador del bar escolar por cinco años consecutivos	10/10

Experiencia Específica	Los oferentes que demuestren montos superiores a USD. \$409.70 más IVA	Certificado de trabajo de Son de cuba bar cafetería por motivo de trabajo como administrador y socio por cinco años consecutivos	10/10
Perfil del personal técnico requerido	1.- Administrador: con un mínimo de 3 años de experiencia 2. Cajero(a): con un mínimo de 3 años de experiencia 3. Operario: con un mínimo de 3 años de experiencia	Cargo: Administrador Nombre: David Fernando Inca Arellano Experiencia: Son de cuba bar cafetería Experiencia total: 5 años Cargo: Cajera Nombre: Génesis Gabriela Tierra Yance Experiencia total: 4 años Cargo: Operaria Nombre: Valeria Jesús Romero Chilán Experiencia total: 3 años 7 meses	10/10
Todas las micro empresas o actores de la Economía Popular y Solidaria	Todas las personas de micro empresas o actores de la Economía Popular y Solidaria debiendo demostrarse con RUC, RISE o RIMPE	Presenta certificado registro Único de contribuyentes como artesano	10/10
Oferta Económica	Oferta Económica	Presenta propuesta de productos de sal, dulce, bebidas frías y calientes y combos de desayuno y almuerzo estudiantiles y para la comunidad	20/20
Conceptualización	Propuesta de conceptualización de la cafetería que más se ajuste al estilo de la Universidad de las Artes	La propuesta del proveedor se considera acorde a lo establecido en los pliegos en virtud de que ofrece alimentos saludables, con precios accesibles, además establece estar siempre dispuesto a respaldar las diferentes iniciativas	20/20

		culturales que promuevan los estudiantes.	
Degustación	Degustación de 3 principales productos que se encuentre dentro del menú a ofertar por el proveedor. El mismo que será calificado por un comité de 3 personas que designe la Universidad.	Se realizó la degustación de los productos de acuerdo a lo indicado en el pliego	12.55/20
	TOTAL		92.55

6.- CONCLUSIÓN:

Una vez revisada y verificada la documentación de la oferta presentada, se concluye que el oferente David Fernando Inca Arellano **con RUC 0964087159001, CUMPLE** con los parámetros de calificación requeridos para este proceso por lo que se sugiere se continúe con el proceso de adjudicación del oferente.

La Delegada Técnica, sin tener otro punto que tratar, da por concluida la sesión y, para constancia de lo actuado, se suscribe la presente acta siendo el 20 de mayo de 2022 a las 18h00, concediendo tiempo necesario para la redacción de la presente acta.

Ing. Angie Orejuela Torres
DELEGADA TÉCNICA